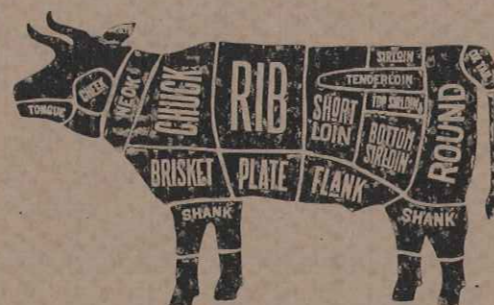


Hung'ER



Inspiriert von Dario Cecchini – 3/5 Gang „alles vom Rind“ Menü
60/90

Rindernacken-Würfel-Ragoût, langsam gekocht in Schweizer Pinot Noir, Speck, Silberzwiebeln, Croutons, Champignons..... 38

Aus dem Dry Ager

Unser Fleisch stammt von 13-15 Jahre alten Mutterkühen, die es nach einem erfüllten Leben verdient haben, dass wir ihr Fleisch zum Schluss mit dem nötigen Respekt veredeln.

Jedes Stück ist von uns und Ernst Brönnimann ausgesucht. Reich im Geschmack mit ein bisschen Biss, das etwas andere Fleisch.

220gr – 5 Wochen gelagert, das Stück von der Huft mit Café de Paris 36

220gr – 5 Wochen gelagert, aus der Zwischenrippe mit Café de Paris 41

200gr – 3 Wochen gelagert, der zarteste Muskelstrang mit Café de Paris 49

Alle Hauptgänge werden mit 2 Beilagen nach Wahl serviert



Hung'ER



THE MUZZLE TO TAIL EXPERIENCE

Inspiriert von Dario Cecchini – 3/5 Gang „alles vom Rind“ Menü
60/90

Das Ochsenmaul, traditionell gepökelt, gekocht, kalt serviert, Salatblätter, Gemüse, haus-gepickelte Gurken..... 16

Das Knie, gebunden, gesotten, kalt, Gemüsesalat..... 17

Die Rinderbouillon, langsam ausgekocht über Nacht, Gemüse und dicke Flädli 13

Längs-halbiertes Markbein, gratiniert mit Kräutern, Knoblauch und Panierbrot, serviert mit dunklem Buurebrot 14

Stierhoden, gebraten, flambiert mit Schweizer Whisky, cremige Kräuterseitlinge 18

Brönnimann`s luftgetrocknetes Mostbröckli, dünn geschnitten, Nüsslisalat und gebratene Bio Pilze aus Kerns im Kanton Obwalden 18

Das Ochsenherz, langsam geschmort und gegrillt auf der Holzkohle, Paprika-Zwiebelringe, Selleriestampf 15

Der Rinderbauch, langsam geschmolzen im eigenen Saft, glasiert mit unserer Hung'ER BBQ Sauce 32

